

Rezept

Kumpir vom Grill mit verschiedenen Toppings



Quelle: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Kartoffel:

4 Kartoffeln, groß, vorwiegend festkochend
40 g Butter
100 g Gouda, gerieben
Salz

Für die Toppings:

1 Fleischtomate
1 Chilischote
2 Stiele Koriander
1 Zwiebel, rot
1 Avocado
1 EL Balsamico-Essig, hell
2 EL Olivenöl
Salz, Zucker, Pfeffer
2 Rumpsteaks, à 200 g
100 g Crème fraîche
50 g Kartoffelchips

Zubereitung:

Für die Kumpir einen verschließbaren Grill mit indirekter Hitze auf 180 °C vorheizen. Kartoffeln waschen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit geschlossenem Deckel bei indirekter Hitze je nach Größe 60–80 Minuten garen. Kartoffeln dabei mehrmals wenden.

In der Zwischenzeit für die Toppings Tomaten, Chili und Koriander waschen und abtropfen lassen. Alles fein schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls fein schneiden. Avocado halbieren, entkernen, Fruchtfleisch auslösen und fein würfeln. Alle Zutaten vermischen und mit Essig, Öl, Salz, Zucker und Pfeffer vermengen.

Die gegarte Kartoffel mit einem Messer der Länge nach einschneiden, sodass der Inhalt herausgekratzt werden kann. Das Innere der Kartoffel in einer Schüssel mit Butter und Käse vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zurück in die Schale füllen. Am Rand des Grills warm halten. Die Temperatur des Grills erhöhen und die Steaks darauf von beiden Seiten 4-5 Minuten Grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in dünne Scheiben schneiden.

Kumpir mit Crème fraîche, Avocado-Tomaten-Salat, Steakstreifen und Kartoffelchips toppen und servieren

Tipp: Die Kartoffeln können auch im Backofen vorgegart werden.

Rezept

Das Rezept gibt es auch online: [Kumpir vom Grill](#)

Weitere tolle Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel erhalten Sie zudem unter www.die-kartoffel.de.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutsche Kartoffelwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Linda Künzel
E-Mail: presse-kmg@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-817
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank